

REZEPT FÜR KAFFEECREME MIT ZARTBITTER-SCHOKOLADE



KAFFEECREME MIT ZARTBITTER-SCHOKOLADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Portionen | 20 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 250 g Magerquark
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 EL löslicher Kaffee (oder 1 EL starker Espresso)
- 100 g Schlagsahne
- 50 g Zartbitterschokolade
- nach Belieben Schokoraspel und Schoko-Mokkabohnen zum Garnieren



3079

ZUBEREITUNG

282

Kcal

pro Portion ca.

10

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

13

Gramm

Fett

1. Quark mit Zucker glatt rühren. Löslichen Kaffee in 3 EL heißem Wasser auflösen und unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

2. Schokolade fein hacken und unter die Creme heben, auf Gläschen verteilen und vor dem Servieren mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Tipp:

Kaffee creme vor dem Servieren nach Belieben mit Schokoraspeln und Mokka-Schokobohnen garnieren.